Congratulations on your purchase of the O3 Pure Vegetable Washer. We invite you to visit our website at www.o3-pure.com and check out our family of ozone and anion products.
Félicitations pour votre achat de la rondelle de légumes pur O3. Nous vous invitons à visiter notre site Web à www.o3-pure.com et découvrez notre famille de produits de l'ozone et l'anion.
Enhorabuena por la compra de la arandela de vegetal puro de O3. Le invitamos a visitar nuestro sitio Web en www.o3-pure.com y retirar nuestra familia de productos de ozono y aniones.

Model:	Vegetable Washer
Rating Voltage:	110v
O3 Density:	500mg/hr
Power:	18w
Weight:	2.2 lbs. (1kg)
Warranty	1 year
Modèle :	Légumes laveuse
Cote de tension :	110v
O3 La densité :	500 mg/hr
Puissance :	18 s
Poids :	2,2 lb (1 kg)
Garantie:	1 an.
Modelo:	Vegetal arandela
Clasificación de tensión:	110v
O3 Densidad:	500 mg/hr
Potencia:	18 w
Peso:	2.2 libras (1 kg)
Garantía:	1 año



Is A Division of
Kel Technologies LLC
7935 Chardon Road, B-6
Kirtland, Ohio, 44094
Tel # 440-256-3746
www.O3-Pure.com
www.keltechnologies.com



Vegetable Washer

With remote control



Chemical-Free Food Sanitizer
For A Safer Healthy Lifestyle

O_3 Pure

Air & Water
Healthy Lifestyle Products

	**Auto Air Purifier** • User friendly, maintenance & chemical free, compact, quiet Cleans the air eliminating smoke, auto exhaust, perfumes, allergens, pollen, molds and odors
	**Fresh Air Room Sanitizer** • User friendly, compact & portable, optimum output control, chemical free, ideal for bathrooms, locker rooms, change rooms, pet areas, bedrooms, kitchen • Sanitizes- oxidizes odors such as sports equipment, smelly shoes, smoke, the smell from pets, Disinfects: oxidizes bacteria, viruses, fungi and pollen in the air
	**Fridge Sanitizer** • Extends Food Life • Kills bacteria • Eliminates odors • Typical POI< 4 months
	**Oxygenized Invigorating Shower Spa** • Uses up to 50% less water than conventional shower • Decreases hot water heating costs • Increases water pressure by 50% • Enhances blood circulation

For years we have been told that fruits and vegetables are good for us as they provide nutrients and vitamins necessary for our bodies. As a society we have washed our fruits and vegetables with the chlorinated water that comes from our faucets believing we are protecting our families from pesticides and foodborne bacteria (pathogens).

Furthermore research studies have indicated that chlorine is limited in its ability to kill bacteria on fruit and vegetable surfaces. The number of produce-associated foodborne disease outbreaks and the number of cases of illness due to food pathogens have significantly increased in recent years (Tauxe et al.1997).

For years large amounts of pesticides have been used annually to control insects on fruits and vegetables (Ong et al.1995). Diet is an important source of exposure to pesticides and chlorine does not destroy the chemical residues on the surface of fruits and vegetables. Pesticide residues ultimately will be consumed by customers and are already directly and indirectly affecting public health.

Why Ozone & Why Now?

For decades it has been known that ozone is an effective disinfectant and sanitizer for the treatment of food products. Society as a whole is becoming more health conscious to the dangers of consuming food that is either tainted with harmful chemicals and/or contaminated with bacteria. The good news is ozone is proving to be a viable answer to this growing concern. In addition to eliminating infectious microbes from raw meat and fresh produce ozone can eliminate many chemical residues from your food. Ozone inactivates bacteria and viruses over three thousand times faster and is a 50% stronger oxidizer than chlorine.

"Safety Assurance for use with food"

FDA-Ozone Regulatory Status
FDA/CFSAN- June 26, 2001
"The FDA amends the food additive regulations to provide for the safe use of ozone in gaseous and aqueous phase as an anti-microbial agent on food, including meat and poultry."
Final Rule published in Federal Register (21 CFR Part 173, Do9cket No. OOF-1482)

What is Ozone & how does it work?

Ozone is a naturally occurring trace element in the atmosphere and is produced during lightning storms (high voltage passing through the air).When a molecule of Oxygen is bound via oxidation to a third oxygen atom, it becomes ozone. The O3 Pure Vegetable Washer utilizes this same principal to produce ozone, but in a safe controlled environment.

The simplest explanation of how ozone works is that the unstable electrons of ozone blast holes through cell walls (oxidation) killing the bacteria and viruses. When ozone oxidizes pesticides and herbicides it changes the chemical complex molecular structure back to its safe and original elements. Harmful residues are eliminated during the oxidation process.

Ozone always reverts back to its original form, oxygen, after oxidation.

O_3 Pure

Productos de estilo de vida saludables del aire y del agua

De l'air et l'eau produits style de vie sains

	***Purificateur d'Air auto*** Convivial, entretien & chimique libre, compact, silencieux Nettoie l'air en éliminant la fumée, gaz d'échappement automobile, parfums, allergènes, pollen, moisissures et odeurs ***Purificateur d'Air auto*** Amigable, mantenimiento y química libre, compacto, silencioso Limpia el aire eliminando humo, escape automático, perfumes, alérgenos, polen, mohos y olores
	***Desinfectante de sala de aire fresco*** Amigable para el usuario, compacto y portátil, óptima salida control químico libre, ideal para baños, vestuarios, cambiar habitaciones, áreas de mascotas, dormitorios, cocina Desinfección - olores como material deportivo, zapatos apestoso, humo, el olor de las mascotas, se oxida Desinfecta: oxida las bacterias, virus, hongos y polen en el aire ***Air frais salle désinfectant*** Convivial, compact et portable, optimum sortie contrôle chimique libre, idéal pour les salles de bains, vestiaires, changer de chambres, zones pour animaux de compagnie, chambres à coucher, cuisine Aseptise - oxyde les odeurs telles que les équipements de sport, chaussures malodorantes, fumée, l'odeur des animaux de compagnie, Désinfecte : oxyde de bactéries, de virus, de champignons et de pollen dans l'air
	***Nevera Desinfectante*** Extiende la vida útil de los alimentos, Mata bacterias, Elimina olores, ROI típico < 4 meses ***Désinfectant pour réfrigérateur*** Prolonge la durée de l'alimentation, Tue les bactéries, Élimine les odeurs, Typique ROI < 4 mois
	***Oxigenada vigorizante ducha Spa*** Utiliza hasta un 50% menos agua que la ducha convencional, Disminuye los costos de calefacción de agua caliente, Presión del agua aumenta en un 50 %, Mejora la circulación de la sangre ***Oxygenized tonifiante douche Spa*** Utilise jusqu'à 50 % moins d'eau qu'une douche classique, Diminue les coûts de chauffage de l'eau chaude, Pression d'eau augmente de 50 %, Améliore la circulation sanguine

Cuidado y precaución

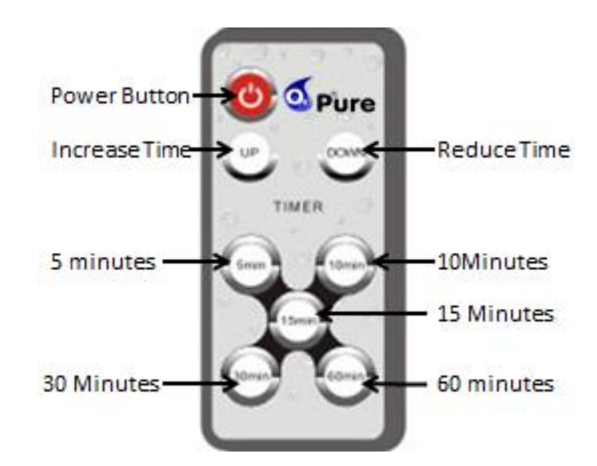
- no cubren cuando está en uso
- Mantener alejado del calor
- Desconecte la fuente de energía cuando no está en uso
- Siempre almacenar en un lugar seco
- Periódicamente limpie la unidad con un paño húmedo
  Productos de limpieza
- y humedad dañará la unidad (esto anulará la garantía del producto)
- Mantener fuera del alcance de los niños pequeños
- no te quedes en una habitación hermética al quitar olores
- La arandela de vegetal puro O3 está diseñado como un desinfectante O3. No utilice para uso médico.

Garantía

La arandela de vegetal puro O3 es llevar a realizar tal como se especifica en este manual para un período de 12 meses desde la fecha de compra. Debido al fabricante no tener ningún control sobre el medio ambiente o los lugares de uso esta garantía excluye: mal uso, daños accidentales, daños físicos de abuso y agua, daños causados por relámpagos o subidas de tensión o el uso del producto en los sistemas de poder (como inversores solar/viento/batería) que se utilizan como alternativas a la electricidad de convectional de la red de cañerías.
** Para activar la garantía completa el formulario de información de garantía en www.o3-pure.com o enviar su nombre, dirección, número de teléfono, modelo #, fecha de compra junto con donde adquirió la unidad de dirección de tecnologías de Kel enumerados en la contraportada. La necesidad surgen para el servicio de garantía; simplemente visite www.o3-pure.com o envíenos un correo electrónico a custserv@o3-pure.com o llame al O3 puro servicio al cliente 1-440-256-3746

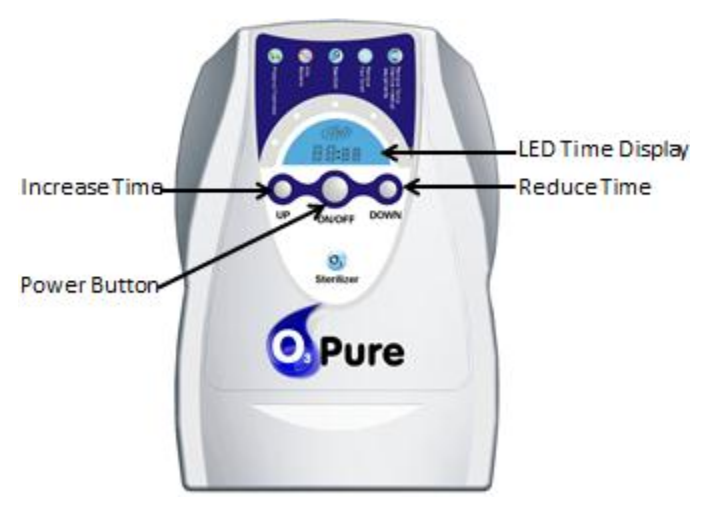
Before Using

1. Check to make sure you have everything
   - 1 Instruction manual
   - 1 Remote control
   - 1 Vegetable Washer
   - 1 Silicon tube
   - 2 Diffusion stones
2. Familiarize yourself with the unit
   - The Remote has a red power button, up and down buttons (which increase or decrease the timed length of ozone production) plus 5 pre-set run times.



Silicone Tube	Diffusion Stones

- The O3 Pure Vegetable Washer can be set manually by turning the unit on and the pushing the up or down button to achieve the desired timed length of ozone production.



O3 Pure Vegetable Washer is Multi-Functional		
Function	**Purpose**	**Time Required**
Washing Fruits, Vegetables & Meats	Destroys bacteria, viruses & molds; Decomposes pesticides &, herbicides	30 minutes
Disinfects	Kills bacteria on nursing bottles, soothers and toys	15 minutes
Sterilize Water	Used as a mouth wash; ozonated water kills bacteria reducing the risk of oral cavity infections. Kills bacteria on toothbrush.	5 minutes
Removes Odors	Destroys kitchen odors from food preparation & cooking (onions, garlic & fish). Removes pet odors	30 minutes

Instrucciones para el lavado de frutas, verduras y carne

1. Hacer seguro la arandela de vegetales se sitúa superior a lo que será el nivel de agua en el bowl (desee colocar el tazón en el receptor).
2. Coloque la piedra de difusión de la parte inferior del tazón y conecte el tubo de silicona en el puerto de O3 en el lado de la unidad de vegetales arandela.
3. Coloque frutas y verduras en el bowl y se llenan de agua. Temporizador de conjunto a 30 minutos. Productos alternativos o carne en la parte superior del tazón en la parte inferior del tazón después de 15 minutos.

Cuando se utiliza como dirigida la arandela de vegetal puro O3 destruirá 99.99% de bacterias, virus, hongos y más del 85% de los pesticidas y herbicidas.

Desinfección de botellas de enfermería, chupetes y juguetes

1. Repita los pasos 1 y 2 del lavado direcciones de frutas.
2. Coloque botellas de enfermería, chupetes y juguetes en el bowl y se llenan de agua. Temporizador establecido a 15 minutos.

Esterilizar el agua

1. Repita los pasos 1 y 2 del lavado direcciones de frutas con una jarra de agua en lugar de un cuenco. Temporizador establecido a 5 minutos.

Eliminación de olores

1. Extraiga el tubo desde el lado de la arandela vegetal puro de O3 y establecer el temporizador de 30 minutos.

• La arandela de vegetal puro O3 puede establecerse manualmente por encender la unidad y el empuje el arriba o abajo botón para conseguir la longitud deseada cronometrada de producción de ozono.



O3 puro es vegetal arandela multifuncional		
Función	**Propósito**	**Tiempo necesario**
Lavado de frutas, verduras y carnes	Destruye las bacterias, virus y mohos; Se descompone plaguicidas y herbicidas	30 minutos
Desinfecta	Mata bacterias en botellas, chupetes y juguetes de enfermería	15 minutos
Esterilizar el agua	Utilizado como un lavado de boca; agua Ozonada mata bacterias reduce el riesgo de infecciones de la cavidad bucal. Mata a las bacterias en el cepillo de dientes.	5 minutos
Elimina olores	Destruye los olores de la cocina de la preparación de alimentos y cocina (cebollas, ajo y pescado). Elimina olores de mascotas	30 minutos

Directions for Washing Fruits, Vegetables & Meat

1. Make sure the Vegetable Washer is positioned higher than what the water level will be in the bowl (You may want to place the bowl in the sink).
2. Position diffusion stone in the middle of the bottom of the bowl and connect the silicon tube to the O3 port on the side of the vegetable washer unit.
3. Place fruits and vegetables into the bowl and fill with water. Set timer to 30 minutes. Alternate produce or meat at the top of the bowl to the bottom of the bowl after 15 minutes.

When used as directed the O3 Pure Vegetable Washer will destroy 99.99% of bacteria, viruses, fungus and over 85% of pesticides & herbicides.

Disinfecting Nursing Bottles, Soothers & Toys

1. Repeat steps 1 & 2 from washing fruits directions.
2. Place nursing bottles, soothers & toys into the bowl and fill with water. Set timer to 15 minutes.

Sterilizing water

1. Repeat steps 1 & 2 from washing fruits directions using a water pitcher instead of a bowl. Set timer to 5 minutes.

Removing Odors

1. Remove tube from the side of the O3 Pure vegetable washer and set the timer for 30 minutes.

Care and Caution

- Do not cover when in use
- Keep away from heat
- Disconnect from power source when not in use
- Always store in a dry place
- Periodically wipe the unit with a damp cloth
- Cleaning products and moisture will damage the unit (this will void the product warranty)
- Keep out of the reach of young children
- Do not stay in an airtight room when removing odors
- The O3 Pure Vegetable Washer is designed as an O3 Sanitizer. Do not use for medical use.

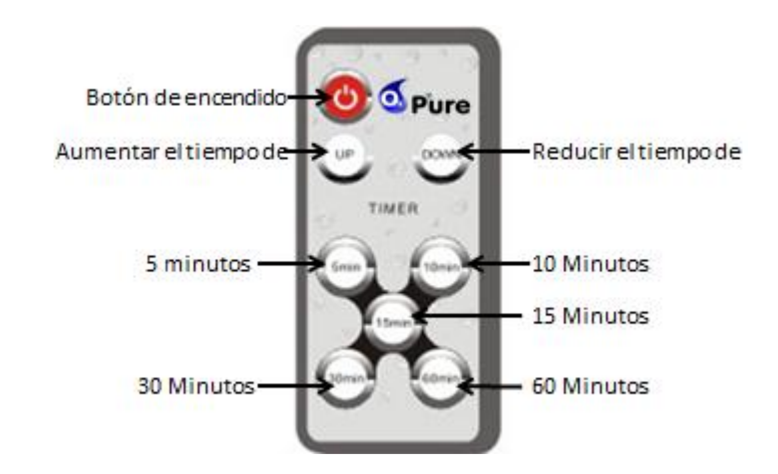
Warranty

The O3 Pure Vegetable Washer is warrantied to perform as specified in this handbook for a period of 12 months from the date of purchase. Due to the manufacturer having no control over the environment or locations of use this warranty excludes: misuse, accidental damage, physical abuse and water damage, damage from lighting or power surges and/or the use of the product on power systems (such as solar/wind/battery inverters) that are used as alternatives to conventional mains-grid electricity.

*** To activate warranty complete the warranty information form at www.o3-pure.com or submit your name, address, telephone #, model #, date of purchase along with where the unit was purchased from to Kel Technologies at the address listed on the back cover. Should the need arise for warranty servicing; simply visit www.o3-pure.com or email us at custserv@o3-pure.com or call O3 Pure Customer Service at 1-440-256-3746.*

Antes de utilizar

1. Compruebe que dispone de todo
   - 1 Manual de instrucciones
   - 1 Control remoto
   - 1 Lavadora de verduras
   - 1 Tubo de silicio
   - 2 Piedras de difusión
2. Familiarizarse con la unidad
   - El control remoto tiene un botón de encendido rojo, arriba y abajo de botones (que aumentan o disminuyen el tiempo de producción de ozono) además de tinteros 5 tiempos de ejecución.



Tubo de silicona	Piedras de difusión

"Garantía de seguridad para su uso con alimentos"

FDA-ozono estado regulador
FDA/CFSAN-junio 26, 2001
"La FDA modifica los reglamentos aditivos de alimentos para el uso seguro de ozono en fase gaseosa y acuosa como un agente antimicrobiano en alimentos, incluyendo carne y aves de corral". Regla final publicada en el Federal Register (21 CFR Part 173, Nº Do9cket OOF-1482)

¿Qué es el ozono y cómo funciona?

Ozono es un elemento natural de traza en la atmósfera y se produce durante tormentas de relámpagos (alto voltaje pasa a través del aire).Cuando una molécula de oxígeno está enlazada a través de la oxidación a un tercer átomo de oxígeno, se convierte en ozono. La arandela de vegetal puro O3 utiliza este mismo principio para producir ozono, pero en un entorno seguro y controlado.

La explicación más simple de cómo funciona el ozono es que los electrones inestables de explosión de ozono agujeros a través de las paredes celulares (oxidación) matando a las bacterias y los virus. Cuando el ozono oxida plaguicidas y herbicidas cambia la estructura molecular compleja química a sus elementos originales y seguros. Residuos nocivos son eliminados durante el proceso de oxidación.

Ozono siempre vuelve a su forma original, oxígeno, después de la oxidación.

Pour les années, on nous a dit que les fruits et légumes sont bons pour nous car ils fournissent les vitamines et les nutriments nécessaires à notre santé. En tant que société, nous avons lavé nos fruits et légumes à l'eau chlorée qui vient de nos robinets, croyant que nous protégeons nos familles de pesticides et de bactéries d'origine alimentaire (pathogènes).

Études de recherche ont indiqué que le chlore est limité dans sa capacité à tuer les bactéries sur des surfaces végétales et de fruits. Le nombre d'éclosions de maladies d'origine alimentaire associées à la production et le nombre de cas de maladie en raison de pathogènes alimentaires ont considérablement augmenté ces dernières années (Tauxe et al.1997).

Pour les années des grandes quantités de pesticides ont été utilisées chaque année pour contrôler les insectes sur les fruits et légumes (Ong et al.1995). Légumes frais sont une source majeure d'exposition aux pesticides. Notre eau chlorée ne détruit pas les résidus de produits chimiques sur la surface des fruits et des légumes. Résidus de pesticides seront finalement utilisées par les clients et sont déjà directement et indirectement touchant la santé publique.

Pourquoi l'Ozone et pourquoi maintenant ?

Il est connu depuis des décennies que l'ozone est un désinfectant efficace et désinfectant pour le traitement des produits alimentaires. La société comme un tout est de plus en plus soucieux de leur santé sur les dangers de consommer des aliments qui est contaminé par des produits chimiques nocifs ou contaminés par des bactéries. La bonne nouvelle, c'est l'ozone s'avère pour être une réponse viable à cette préoccupation grandissante. En plus d'éliminer les microbes infectieuses de fruits et légumes et de viande crue l'ozone peut supprimer de nombreux résidus chimiques de vos aliments. L'ozone inactive les bactéries et les virus plus de

trois mille fois plus rapides et est un oxydant plu de 50 % que le chlore.

« Assurance de la sécurité pour une utilisation avec des aliments »

FDA-Ozone statut réglementaire
FDA/CFSAN-26 juin 2001
« La FDA modifie le Règlement sur l'additif alimentaire à fournir pour l'utilisation sécuritaire de l'ozone en phase gazeuse et aqueuse comme un agent antimicrobien sur les aliments, y compris la viande et la volaille. »
Règle final publié dans le Federal Register (21 CFR Part 173, n° Do9cket OOF-1482)

Ce qui est de l'Ozone et comment fonctionne-t-il ?

L'ozone est un élément trace naturellement dans l'atmosphère et est produite au cours d'orages (haute tension en passant par l'air).Lorsqu'une molécule d'oxygène est liée par l'intermédiaire de l'oxydation, à un troisième atome d'oxygène, il devient l'ozone. Le laveur de légumes pur O3 utilise ce même capital pour produire de l'ozone, mais dans un environnement contrôlé sans danger.

L'explication la plus simple du fonctionne de la couche d'ozone, c'est que les électrons instables du souffle de l'ozone des trous à travers les parois cellulaires (oxydation) tuent les bactéries et les virus. Lorsque l'ozone oxyde les pesticides et les herbicides, il change la structure moléculaire complexe chimique à ses éléments sûrs et originales. Résidus dangereux sont éliminés au cours du processus d'oxydation.

L'ozone redevient toujours revenir à sa forme originale, d'oxygène, après oxydation.

Durante años se nos ha dicho que las frutas y verduras son buenas para nosotros como aportan vitaminas y nutrientes necesarios para nuestra salud. Como sociedad hemos lavado nuestras frutas y verduras con el agua clorada que proviene de nuestros grifos creyendo que estamos protegiendo nuestras familias de plaguicidas y las bacterias transmitidas por los alimentos (patógenos).

Estudios de investigación han indicado que el cloro está limitado en su capacidad para matar bacterias en superficies vegetales y frutas. El número de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos asociado a la producción y el número de casos de la enfermedad debido a los patógenos de alimentos han aumentado significativamente en los últimos años (Tauxe et al.1997).

Desde hace años grandes cantidades de pesticidas han sido utilizados anualmente para controlar insectos en frutas y verduras (Ong et al.1995). Producir es una importante fuente de exposición a los pesticidas. Nuestra agua clorada destruir los residuos químicos en la superficie de frutas y verduras. Los residuos de plaguicidas en última instancia se consumirá por clientes y son ya directamente y que afectan indirectamente a salud pública.

¿Por qué ozono y por qué ahora?

Durante décadas se ha conocido que el ozono es un desinfectante eficaz y desinfectante para el tratamiento de los productos alimenticios. La sociedad como un todo se está volviendo más salud consciente de los peligros de consumir alimentos que es contaminada con sustancias químicas nocivas o contaminados con bacterias. La buena noticia es ozono está demostrando para ser una solución viable a esta creciente preocupación. Además de eliminar microbios infecciosos de carne cruda y productos frescos ozono puede eliminar muchos residuos químicos de los alimentos. Ozono inactiva las bacterias y los virus más tres mil veces más rápidos y es un 50% de oxidante más fuerte que el cloro.

Soin et prudence

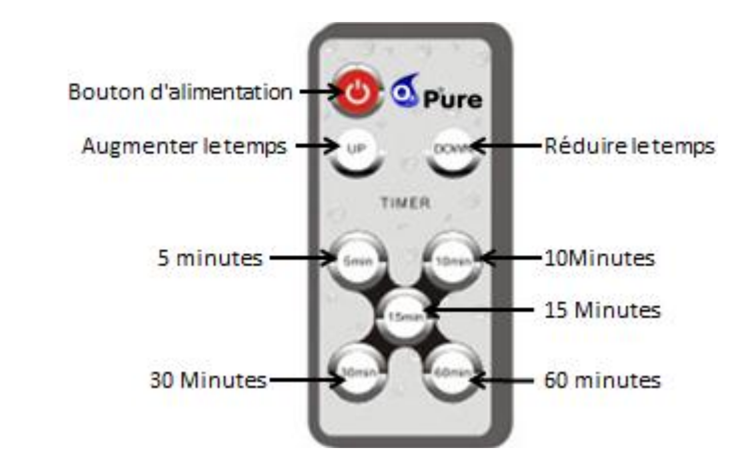
- Ne couvrent pas en cas de recours
- Rester loin de la chaleur
- se déconnecter de la source d'énergie lorsque pas en utilisation
- Toujours entreposer dans un endroit sec
- effacer périodiquement l'unité avec un chiffon humide
  L'humidité et produits de nettoyage nuira à l'unité (cela annulera la garantie du produit)
- Garder hors de la portée des jeunes enfants
- Ne restez pas dans une chambre étanche à l'air lors de la suppression des odeurs
- La rondelle de légumes pur O3 est conçu comme un désinfectant à O3. Ne pas utiliser pour usage médical.

Garantie

Le laveur de légumes pur O3 est garanti pour effectuer tel que spécifié dans ce guide, pour une période de 12 mois à compter de la date d'achat. En raison du fabricant n'ayant aucun contrôle sur l'environnement ou les lieux d'utilisation de la présente garantie exclut : abus, dommages accidentels, des dommages physiques de violence et de l'eau, les dommages causés par la foudre ou de surtension ou l'utilisation du produit sur les systèmes de puissance (tels que les onduleurs solaires/éolienne/batterie) qui sont utilisés comme des alternatives à l'électricité satellite conduites-grille.
** Pour activer garantie complète le formulaire de garantie renseignements au www.o3-pure.com ou de soumettre votre nom, adresse, téléphone, modèle #, date d'achat avec où l'unité a été achetée à Kel adresse de technologies figurant sur la couverture arrière. Si le besoin se posent pour l'entretien de la garantie ; simplement visiter www.o3-pure.com com ou écrivez-nous à custserv@o3-pure.com ou composez le O3 pur Service à la clientèle au 1-440-256-3746.

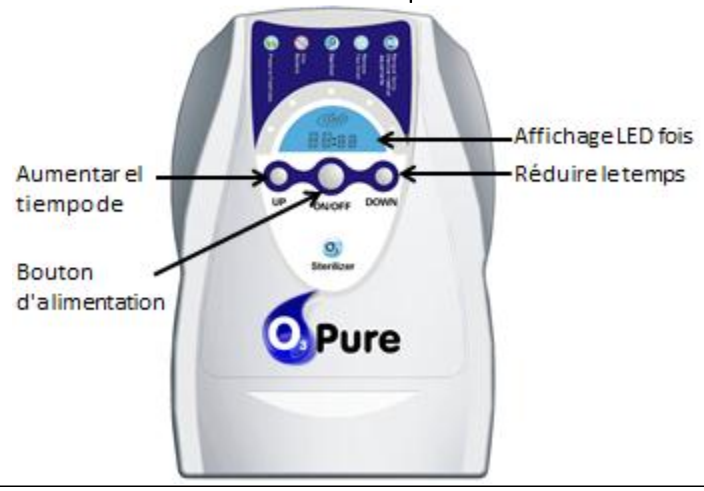
Avant d'utiliser

1. 1 Vérifiez que vous avez tout
   - 1 Manuel d'instruction
   - 1 Télécommande
   - 1 Rondelle de légume
   - 1 Tube de silicone
   - 2 Pierres de diffusion
2. Familiarisez-vous avec l'unité
   - La télécommande possède un interrupteur rouge, monter et descendre les boutons (qui augmentent ou diminuent la durée chronométrée de production d'ozone) et 5 prédéfini exécuter fois.



Tube silicone	Pierres de diffusion

- Le laveur de légumes pur O3 peut être définie manuellement par l'activation de l'unité et la pousser à la place ou sur le bouton bas pour atteindre la longueur désirée chronométrée de la production d'ozone.



O3 Pure est laveur de légumes est multifonctionnel

Fonction	pour; dans le but de	Temps requis
Laver les Fruits, légumes et viandes	Détruit les bactéries, les virus et les moisissures ; Se décompose en pesticides et herbicides	30 Minutes
Désinfecte	Tue les bactéries sur les infirmiers des bouteilles, des sucettes et jouets	15 Minutes
Stériliser à l'eau	Utilisé comme un lavage de bouche ; l'eau ozonée tue les bactéries réduisant les risques d'infections de la cavité buccale. Tue les bactéries sur la brosse à dents.	5 Minutes
Supprime les odeurs	Détruit les odeurs de cuisine de la préparation des aliments et la cuisson (oignons, ail et poissons). Supprime odeurs d'animaux	30 Minutes

Instructions pour le lavage des Fruits, de légumes et de viande

1. Faire bien sûr la rondelle de légume est positionnée plus haut que ce qui sera le niveau d'eau dans le bol (vous pouvez placer le bol dans l'évier).
2. Placez la pierre de diffusion au milieu du fond de la cuvette et connecter le tube de silicone au port sur le côté de l'unité de lavage légumes O3.
3. Placer les fruits et les légumes dans le bol et le remplissage avec de l'eau. Set de minuterie de 30 minutes. Produit de remplacement ou de la viande en haut de la cuvette au fond de la cuvette après 15 minutes.

Lorsqu'il est utilisé comme le laveur de légumes pur O3 vont détruire 99,99 % des bactéries, des virus, des champignons et plus de 85 % des pesticides et des herbicides

Désinfection de bouteilles de soins infirmiers, sucettes et jouets

1. Répétez les étapes 1 et 2 de laver les orientations des fruits.
2. Placez les bouteilles de soins infirmiers, sucettes et jouets dans le bol et le remplissage avec de l'eau. Set de minuterie de 15 minutes.

Stérilisation de l'eau

1. Répétez les étapes 1 et 2 de directions de fruits à l'aide d'un pichet d'eau au lieu d'une cuvette de lavage. Set de minuterie à 5 minutes.

Suppression des odeurs

1. Retirer le tube du côté de la laveuse légumes pur O3 et définir le minuteur de 30 minutes